



TARTE EN FORME DE CŒUR POUR LA FÊTE DES MÈRES



QimiQ AVANTAGES

- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Lie les liquides, les fonds de gâteaux restent plus longtemps secs et frais
- No content maintained



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

POUR LE FOND

200 g Biscuits à la cuillère, râpée

100 g Beurre, fondu

POUR LA CRÈME

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

250 g Fromage frais

75 g Sucre

1 Citron(s), le jus

250 ml Crème fouettée 36 % graisse

POUR LA DÉCORATION

200 g Framboise(s)

PRÉPARATION

1. Pour le fond, mélanger les biscuits à la cuillère râpés et le beurre et étaler le mélange dans un moule à tarte en forme de cœur.
2. Pour la crème, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le fromage frais, le sucre et le jus de citron et bien mélanger. Incorporer la crème fouettée. Répartir la masse sur le fond et bien lisser.
3. Mettre au frais pendant au moins 4 heures (idéalement toute la nuit). Garnir la tarte de framboises.